

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten. | Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 28 Bromberg, den 19. Juli 1936

Gärfutter ist richtig!

Von Dr. E. Feige.

Die Nomaden als Viehhirten würden es unter ungünstigen Witterungsverhältnissen mit der bitteren Not zu tun bekommen. Man soll aber auf sie nicht zu verächtlich hinabschauen: so ganz haben wir ein Merkmal des Nomadentums, die Futternot während eines großen Jahresteils, nicht überwunden. Wir können nicht fremde Futtergründe aufsuchen. Also heißt es, in der günstigen Zeit von dem Überfluß einzuheimsen. Aber die dafür günstige Zeit ist zur Trocknung manchmal etwas kurz: die Einführung der Kaltvergärung durch Silos verlängert die Vorratsbeschaffung bis tief in den Herbst hinein. Das ist ihre wichtigste, wirtschaftliche Eigenschaft, von anderen ganz zu schweigen. Wie Gärkammern errichtet werden und was man in sie hineintut, braucht heute nicht mehr erörtert zu werden. Immerhin wird man, sobald man solche Behälter besitzt, den Anbauplan zweckentsprechend verändern.



Abb. 1: Kurzes Grünfutter wird ohne vorherige Häckselung in die Gärkammer verbracht.

Vorsorgliche Landwirte und Bauern brachten bereits ihr Menggetreide, Roggen usw. im Silo unter, und zwar möglichst gehäckselt, fest eingestampft und mit etwa 1 Prozent Rohzucker versehen; trefflich eignet sich dieses als Saftfutter für die Winterzeit. Man wird zur Gärfutterbereitung überhaupt denjenigen Pflanzen ein Hauptaugenmerk schenken, die zeitig genug das Feld räumen, um noch eine Hauptfrucht gedeihen zu lassen, oder nach dieser den Acker besetzen. Dazu kommen vor allen Dingen auch Überstände der sommerlichen Grünfütterung, deren Umfang oft genug über die wirklichen Bedürfnisse der Tiere hinausgeht. Kleegrasgemenge ergibt ein ausgezeichnetes Gärfutter, das von Kühen sehr gern genommen wird. Es ist im allgemeinen reinem Klee vorzuziehen, der sehr sachgemäße Einlagerung erfordert. In diesem Fall ist der Zusatz von Futterzucker und Roggenschrot empfohlen worden; auch die Beigabe von Salzsäure — nähere Anweisungen erteilt am besten die zuständige Beratungsstelle — dürfte sich wie bei allen eiweißreichen Grünfutterarten empfehlen. Der Säurezusatz vermindert den Abbau des wichtigen Eiweißes und fördert die Milchsäurebildung, während bei einer unsachgemäß behandelten Silage bekanntlich die unangenehme Essigsäure in den Vordergrund tritt. Ihre Bildung muß eben durch sehr guten Luftabschluß und Beschleunigung der Milchsäurebildung unter Salzsäurezusatz unterdrückt werden. Letzterer schadet dem Vieh auch bei dauernder Verwendung nichts; Gärfutter ist aber immer ein Sauerfutter, das hohe Mineralansprüche an den Tierkörper stellt. Man wird deshalb dieses Saftfutter immer mit unvergorenen



Abb. 2: Menggetreide, Silomais usw. wird am besten vorher gehäckselt und mittels Gebläse in den Silo befördert.

Futtermitteln mischen und für Kalkzufuhr (Futterkalk) Sorge tragen.

Einwandfreies Gärfutter wird von allen Tierarten, Kühen sowohl wie Schweinen und Schafen, gern genommen. Es wird dabei gleichgültig sein, ob man zur Einsäuerung Luzerne, Klee mit Timothy, Markstammkohl, Wiesengras oder Lupinen usw. verwendet. Aus wirtschaftlichen Gründen ist hauptsächlich immer darauf zu achten, daß man zusätzliche Futtermengen gewinnt, die eine gleichmäßige Saftfutterversorgung während des ganzen Jahres gestatten und die Dürrfuttergewinnung oder den Rübenbau nicht zu sehr einengen. Dieser Zweck der Grünfuttervergärung wird übrigens auch von der schon aus-

anderen Gründen weniger empfehlenswerten Silierung von Rübenblättern absehen lassen, die zunächst grün verfüttert und bei großen Mengen ohne Gärkammern nach herkömmlicher Art eingesäuert werden.

Zwei Dinge sind noch bei der Gewinnung und Verwertung des Gärfutters zu beachten: der rechtzeitige Schnitt der grünen Masse vor Beginn der Verholzung und ie zweckmäßige Beifütterung. Man kann durch das Gärfutter beträchtliche Mengen an Kraftfutter einsparen, das ist wichtig, man kann aber nicht völlig auf dieses verzichten, außer bei trockenstehenden Kühen oder bei Ochsen usw. Bei Schweinen wird man bis etwa 2½ Kilogramm je Tier geben können und die Kraftfuttergabe etwas vermindern, für Kühe dürften etwa 20 Kilogramm neben der halben Menge Futterrüben, sowie Dürrfutter die obere Grenze bilden, bei Lämmern etwa 1 bis 2 Kilogramm,

Landwirtschaftliches.

Verlustlose Getreideernte
durch richtiges Aufstellen des Getreides.

Das Aufstellen des Getreides erfolgt gewöhnlich in zwei verschiedenen Arten. Am meisten werden die offenen Stiegen, Hocken oder Mandeln angewendet, in denen die Garben mit den Ähren dachförmig zu zwei, drei oder vier Reihen zusammengestellt werden, im ganzen 15 bis 20 Stück. Die Ähren sind bei den zweireihigen Haufen ganz besonders gut dem Wind und der Sonne ausgesetzt und können infolgedessen gut nachreifen und trocknen. Etwas ungünstiger ist es schon, wenn die Haufen in drei oder vier Reihen stehen; dann sind diese dicker und die Luft kommt nicht so leicht an die mittleren Garben heran. Allerdings stehen solche Haufen bei Wind bedeutend fester. In Jahren mit normalen Niederschlägen wird es in den Hauptgetreideanbaugebieten kaum Auswuchs geben. Tritt jedoch eine außergewöhnlich ergiebige Regenzeit ohne Wind mit hohen Temperaturen ein, so wird bei allen offenen Getreidehaufen ein Auswuchs nicht zu vermeiden sein. Dann gibt es nur ein Mittel: Sobald der Regen aufhört, die Haufen vorsichtig auseinanderreißen und umstellen. Es ist in diesem Fall aber notwendig, aus einem Haufen zwei zu machen, die dann, in zwei Reihen aufgestellt, Sonne und Wind ungehindert Zutritt lassen. Um einen wirklichen Erfolg zu gewährleisten, muß diese Arbeit sorgfältig ausgeführt werden. Die Garben, die schon auswachsen wollen und besonders naß sind, müssen nach der Wind- und Sonnenseite gestellt werden. Ebenso ist auf ein festes Aufstellen der Garben zu achten, da solch kleine Haufen durch den Wind leicht umgeworfen werden. Es ist nicht angebracht, solche Arbeit im Akkord machen zu lassen, da dann infolge der weniger sorgfältigen Arbeit nur Verluste und doppelte Arbeit durch das Umfallen und Zusammensacken der Haufen entstehen.

Eine andere Art der Garbenaufstellung sind die sogenannten Haubengruppen, die in dem regenreichen und wärmeren Westdeutschland ziemlich verbreitet sind. Bei diesem Verfahren wird eine Garbe senkrecht aufgestellt, während vier oder neun weitere immer über Kreuz daran gesetzt werden. Eine große Garbe, die dicht am Stoppelende gebunden ist, wird mit den Ähren nach unten darüber gezogen, so daß die darunter liegenden Ähren vollkommen bedeckt sind. Natürlich trocknen und reifen die Ähren unter der Haube nicht so gut nach wie bei den offenen Haufen. Das Getreide ist daher in gut ausgetrocknetem Zustand zu mähen. Die Haube bietet aber einen guten Schutz gegen den Regen und bewirkt eine Verringerung der Auswuchsgefahr. Allerdings erfordert das Aufstellen der Haubenpuppen mehr und gut eingearbeitete Leute, ein Umstand, der bei der heute schon fühlbaren Knappheit von Arbeitskräften in der Landwirtschaft, besonders in größeren Betrieben, nicht außer acht gelassen werden darf. Diese Garbenaufstellung ist daher nur in wirklich öfters durch Regen gefährdeten Gebieten am Platz.

In den meisten Gegenden genügen die offenen Stiegen oder Mandeln den Anforderungen der normalen Jahre. Es ist aber erforderlich, diese nach anhaltendem Regen umzustellen. Immerhin gibt es einige Ausnahmegebiete, in denen infolge der regelmäßig fallenden, starken Niederschläge nur durch besondere Hilfsmaßnahmen ein normales Nachreifen und Trocknen der Garben gewährleistet werden kann. Man kann sich dort helfen, daß die Getreidehaufen unter leichte, hölzerne Schutzdächer aufgestellt oder auch auf besonders konstruierten Gestellen aufgereutert werden. Am gebräuchlichsten sind Reuter, zwischen deren Lattengestelle 100 bis 200 Garben gesteckt werden können. Alle diese Maßnahmen bringen Mehrarbeit in einer an sich schon arbeitsreichen Zeit mit sich. Sie sind aber unerläßlich, wenn man bei unbeständigem Wetter die Getreideernte durchführen muß.

Obst- und Gartenbau.

Kranke Fächerpalmen.

Bei Fächerpalmen kommt es nicht selten vor, daß die Stiele der neuerscheinenden Blätter sitzen bleiben, d. h. sie erreichen bei weitem nicht die Länge der übrigen Stengel. Diese Erscheinung hat gewöhnlich in einem unpassenden Standort und falscher Bewässerung ihren Grund. Ist der Standort nicht warm und sonnig genug, so tritt dieser Übelstand ein. Bei zu trocken gehaltenen Pflanzen oder solchen, die nicht nach Bedarf, d. h. einmal zu viel, das andere Mal zu wenig begossen werden, tritt die Ver-



kümmerung der Wedel ebenfalls ein. Der gleiche Fehler zeigt sich auch, wenn mit kaltem Wasser gegossen wird oder das Wasser im Untersatz stehen bleibt. Die Folgen sind meist Wurzelfäule, Braunwerden der Spitzen an älteren Wedeln und schließlich das Eingehen der ganzen Pflanze. Wurzelkranke Palmen sind selten zu retten. Bei der gewöhnlichen Zimmerpflege ist das überhaupt nicht möglich. Sie müssen vielmehr einer Glashauskultur unterzogen werden, wenn es sich um wertvolle Stücke handelt und der Fehler rechtzeitig erkannt wird. Man gieße deshalb rechtzeitig, genügend und mit lauwarmem Wasser. —ei—

*

Gurkenpflege.

Rechtzeitig sind immer die Ranken über das Beet zu verteilen, damit man den notwendigen Raum durch Anpflanzung von Salat, Kohlrabi usw. ausnutzen kann.

Die Pflege der Gurken erstreckt sich natürlich auch auf die Bekämpfung der Gurkenschädlinge. Als solche kommen im Freilande besonders der echte Meltau, der Gummifuß und die rote Spinne in Frage. Der echte Meltau zeigt sich als feiner, mehlförmiger Belag auf der Oberseite der Blätter und Triebe. Seine Bekämpfung erfolgt an warmen, trockenen Tagen frühmorgens oder abends mit einem staubförmigen oder flüssigen Schwefelpräparat. Man verstäube oder spritze nie bei greller Sonne. Der Gummi- oder Harzfluß kennzeichnet sich durch fleckige Stellen an den Früchten in Verbindung mit gummiartigen Ausscheidungen. Durch gute Bodenbearbeitung und Vermeidung zu großer Stickstoffdüngung wird ihm entgegengearbeitet. Die Rote Spinne wird vorbeugend durch Feuchthalten des Gurkenlaubes bekämpft. Herpers.

*

Praktische Traubensäckchen.

Diese dürfen erst dann angebracht werden, wenn die Trauben reifen. Vorher werden weder Amsel, Star noch Spatz Lust verspüren, die Trauben auf ihre Genußfähigkeit zu kosten. Vielfach wird durch Überspannen der Spaliere mit Netzen den unberechtigten Eingriffen dieser gefiederten Fresser vorgebeugt. Aber diese Maßnahme erfüllt nur dann den Zweck vollkommen, wenn die Netze keinen seitlichen Einschlupf gestatten. Alte Gardinen sind hierzu



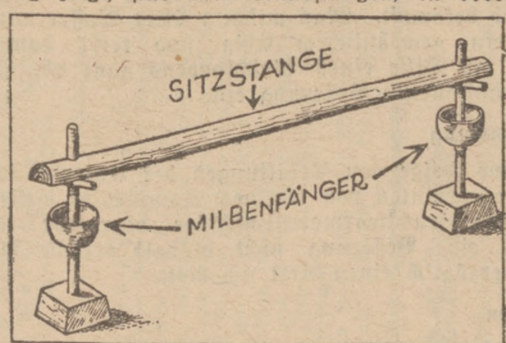
unbrauchbar, denn sie sind meist zu dicht, um die volle Wirkung der Sonne durchkommen zu lassen. Die Rebe braucht aber für ihre Blätter viel Licht und Wärme, denn diese sind die Zuckererzeuger der Trauben.

Die Säckchen haben demnach etwas für sich. Dann können nämlich die eingesackten Trauben, je nach der Reife der Sorte, beliebig lange hängen bleiben, was besonders bei den spätreifenden von Vorteil ist. Die Traube reift zudem am Stock viel besser als bei der besten Aufbewahrung. Erfahrene Züchter lassen deshalb ihre schönen Trauben bis zum Eintritt stärkerer Fröste an den Stöcken hängen und bringen sie dann erst in einer frostfreien Kammer, frei an Schnüren hängend, zur Aufbewahrung. —ei—

Geflügelzucht.

Sitzstangenträger mit Milbenfänger.

Die Bekämpfung des Ungeziefers ist eine wichtige Frage für den Geflügelzüchter. Besonders nachts, wenn die Tiere in Ruhe sind, werden sie von den Schmarotzern befallen, die sich an allen Teilen des Körpers einnisten und die Tiere quälen. Um zu vermeiden, daß die Federlinge und Milben auf die Sitzstangen gelangen, werden die Stangen auf besondere Träger gesetzt. Wie unsere Abbildung zeigt, sind dies Rundstangen, in deren Mitte



Blechhülsen angebracht sind, die mit Öl, Terpentin oder einer sonstigen scharfen Flüssigkeit gefüllt sind. Auf dem oberen Teil des Trägers werden die Sitzstangen aufgesetzt. Durch diesen Flüssigkeitsbehälter ist ein Emporkriechen der Schädlinge an den Trägern unmöglich, so daß die Hühner auf den Sitzstangen unbehelligt bleiben. Die Ungezieferplage hat großen Einfluß auf die Legetätigkeit der Tiere, was gar nicht genug beachtet werden kann. Diese Behälter lassen sich aus alten Blechbüchsen oder sonstigen Abfällen sehr leicht anfertigen, werden auch vom Fachmann für wenig Geld geliefert. Franzreb.

Fußräude der Hühner.

Die Fußräude der Hühner wird durch einen Schmarotzer hervorgerufen und verursacht meist eine auffallende Magerkeit bei den erkrankten Hühnern; ferner macht sich eine merkliche Verminderung der Eierproduktion bemerkbar. Anfänglich bedecken sich die Füße mit gelblichen Hautschuppen, die später durch Ausschwitzung einen teigartigen Überzug und schließlich dicke, graue, rissige Borken bilden; diese hindern die Hühner am Laufen. Durch Nichtbeachtung und Vernachlässigung der Fußräude können weitgehende Schädigungen entstehen. Eine zweckdienliche Behandlung ist folgende: Die Borken weicht man mit Schmierseife 24 Stunden lang auf, worauf sie mit warmem Wasser gewaschen und vorsichtig abgekratzt werden. Hierauf sind örtlich anzuwenden reine Karbolsäure mit Fett (1 : 10—15), bei jungen Hühnern bringt man Perzbalsam in Anwendung. Die kranken Hühner sind abzusondern, die Ställe mit Lauge abzuwaschen und zu kalken; die Sitzstangen müssen abgehobelt und mit Karbol bestrichen und die Futtergeschirre mit frischer Lauge gereinigt werden.

Die Küken sollen recht bald auf die Sitzstangen.

Noch immer findet man in allerlei Druckschriften, selbst in der Fachpresse, den Rat, die Küken möglichst lange vor dem Aufbäumen zu bewahren, damit si keine krummen Brustbeine erhalten. Es ist aber längst nachgewiesen, daß diese Krankheit nur auf unrichtiger Fütterung beruht. Tatsächlich hat das frühe Aufbäumen mancherlei Vorteile. Denn das Zusammendrängen der Jungtiere in den Stallecken, das oft Verluste und immer Beschädigungen des Federkleides mit sich bringt, wird dadurch zunächst vermieden.

Die Küken dürfen ruhig im Alter von 3—4 Wochen auf die Stangen; die flüchtigen Rassen zuerst. Im Aufzuchthause werden die Sitzstangen am besten an den Wänden — mit Ausnahme der Fensterseite — befestigt, mit 50 Zentimeter Abstand von der Wand und 30 bis 40 Zentimeter hoch. Man kann auch noch unter den Sitzstangen Rahmen anbringen, die mit ziemlich engmaschigem Drahtgeflecht bespannt sind, was den Küken den Anflug erleichtert. Wer genügend Mineralstoffe im Futter hat und noch dazu Lebertran gibt, braucht keine verkrümmten Brustbeine der Küken zu befürchten. Wf.

Aus der Praxis.

Abtropfvorrichtung.

Eine einfache und praktische Abtropfvorrichtung, die bei der Saft- und Geleebereitung gute Dienste leistet, kann sich jede Hausfrau aus zwei Küchenstühlen herstellen. An den Beinen des einen Stuhles werden (wie aus der Abbildung zu ersehen ist) zwei gut ausgewaschene Barchent- oder Flanelltücher befestigt. Unter diese stellt man die Schüssel und füllt nun auf das obere Tuch den zum Abtropfen bestimmten Brei.

Wo ein dreifaches Filtrieren nötig ist, wird der Saft gleich in die Flasche gefiltert. Zu diesem Zweck stellt man statt der Schüssel eine mit einem breiten, mit Filterpapier ausgelegten Glastrichter versehene Flasche unter. Der Saft läuft dann tadellos klar ab. Bei der Gelee-



bereitung genügt ein Tuch, wenn man es vermeidet, den Fruchtbrei zu drücken oder zu pressen. Denn es darf nur das ablaufen, was ohne Nachhilfe von selbst abtropft. Die Tücher soll man vor Gebrauch mit Wasser anfeuchten, damit die Durchlässigkeit gleich vorhanden ist.

Für Haus und Herd.

Die Fruchtsaftbereitung

ist eine wichtige Aufgabe der Obstverwertung, denn sie ermöglicht uns, aus leicht verderblichen Früchten ein haltbares Erzeugnis herzustellen, das sich jahrelang in unverminderter Güte aufbewahren läßt. Allerdings ist zu beachten, daß der Fruchtsaft auch richtig zubereitet wird.

Im allgemeinen sind die Fruchtsäfte bei der hauswirtschaftlichen Erzeugung nicht immer einwandfrei. Sie sind entweder infolge übermäßiger Zuckerung zu süß, oder trübe, mißfarbig, oder auch, wenn überflüssigerweise chemische Zusätze (Salizylsäure, Ameisensäure und dergleichen) verwendet werden, nicht gerade vorteilhaft für die Gesundheit.

Die Fehler werden durch die ungeeignete Zubereitung und die überreiche Zuckerung verursacht. Bei starkem Abpressen der zerkleinerten Früchte kommen unlösliche Bestandteile des Fruchtfleisches mit in den Saft, die sich erst allmählich und nach dem Erhitzen absetzen. Auch durch sorgfältiges Filtern des Saftes ist die Beseitigung nicht möglich. Erst wenn sich nach längerem Lagern die trübenden Bestandteile auf den Boden der Flasche niedergeschlagen haben, kann deren Beseitigung durch Filtern des Saftes erfolgen. Der Saft muß danach aber noch einmal erhitzt werden.

Das Dampfentsaften.

Ein anderes besseres Verfahren zur Herstellung der Fruchtsäfte ist das Dampfentsaften. Es hat in seiner einfachen und sicheren Ausführung viele Vorzüge. Man braucht keine Beerenmühle, keine Presse, keinen Filter. Die Saftgewinnung geschieht fast selbsttätig, indem man die Früchte in einem dichtgeschlossenen Topf strömendem Dampf aussetzt. Das kann mit einem Dampfentsafter geschehen, der in den Topf eingestellt wird.

Der Dampfentsafter ermöglicht das Auslaugen der unzerkleinerten Früchte durch die Einwirkung von Wasserdampf, ohne daß irgend eine andere Tätigkeit dabei notwendig wird, als das Wasser im Kessel kochend zu erhalten.

Der Dampfentsafter besteht aus einem verzinkten Topf mit tiefrandigem Deckel, ähnlich den bekannten Einkochtöpfen, ferner einem kreuzförmigen Bodeneinsatz, auf welchen der Saftbehälter mit Abflußstutzen und Fruchtbehälter aufgesetzt wird. Beide sind aus glasiertem Steingut gefertigt. Der Boden des Fruchtbehälters wird durch Seihtuchleinen, welches mit einer Schnur befestigt wird, hergestellt. Zum Herausheben der Behälter dient der Bügel. Wer einen Einkochtopf besitzt, kann den Dampfentsafter ohne Ablaufstutzen verwenden; der Saft muß mann mit Trichter und Schöpflöffel in die Flaschen abgefüllt werden.

Die Steingutbehälter werden in gleicher Ordnung in den Topf gestellt, so daß der Abflußstutzen des Saftbehälters in die Stopfbüchse des Topfes reicht. Dann wird ein hölzerner Abzapfhahn in den Abflußstutzen gesteckt.

Blumenkohlsalat.

Man legt die weichgekochten Blumenkohlröschen in eine Salatschüssel und begießt sie mit einer aus Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Senf bestehenden Soße. Will man den Salat warm zu Tisch bringen, so läßt man ihn 2 Minuten dämpfen.

Salat von weißen Bohnen.

Die in Salzwasser gekochten Bohnen bleiben warm stehen, dann läßt man sie abtropfen und würzt sie mit Salz, Zwiebeln, Pfeffer, Essig, Öl und Senf. Grundsätzlich esse man diesen Salat leicht angewärmt, da er kalt nicht gut schmeckt und auch leicht eine Magenerkältung hervorrufen kann.

Übriggebliebene gekochte Eier

zu wärmen, geschieht ohne Benachteiligung des Geschmackes in der Weise, daß man die Eier genau eine Minute in kochendes Wasser legt. Danach sind sie genügend heiß, ohne härter zu werden.

Feine Käseförmchen.

250 Gramm frischer Quark, 125 Gramm weiße Semmelkrumen, 200 Gramm Mehl, 70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 75 Gramm Korinthen, 30 Gramm geriebene Mandeln, 30 Gramm Hefe, ein Drittel Liter süße Sahne, Prise Salz; Fett zum Backen.

Alle Zutaten müssen vorher erwärmt werden. Der frische Quark wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit den Semmelkrumen, dem Mehl, der zerlassenen Butter, dem Zucker, den Korinthen, geriebenen Mandeln und der in der Sahne gelösten Hefe vermischt. Der Teig muß zugedeckt am warmen Herd eine knappe Stunde gehen. Eine erwärmte Setzeierpfanne wird zur weiteren Fertigstellung gebraucht. In jeder Vertiefung zerläßt man ein Stückchen Butter, formt flache Klößchen aus dem Quarkteig und legt sie in das zerlassene Fett, in dem sie an warmer Herdstelle erst eine halbe Stunde liegen bleiben, bevor man sie in einen heißen Ofen schiebt, in dem sie unter einmaligem Wenden auf jeder Seite 12 bis 15 Minuten backen. Die fertigen Käseförmchen werden mit Vanillezucker bestreut. Man reicht Himbeersaft dazu.

Wermuttee ist gesund!

Er ist vor allen Dingen ein Magenmittel, das stärkt und schützt. Er schützt vor Übersäuerung, hilft gegen Sodbrennen und Appetitlosigkeit, ist auch bei Wassersucht und Gicht von Nutzen. Wermut verbessert die Magensäfte und verhindert häufig auch alle Entwicklungen bei den Erststadien von „Kolik" und Leberleiden. Es gibt kaum ein zweites Mittel, das so gesund ist wie reiner Wermuttee.

Vorsicht bei kalten Getränken!

Nicht hastig trinken, nicht viel, das sollte die Losung sein, die jeder beachten muß, wenn ihn der Durst plagt. Je mehr getrunken wird, je größer ist die Gegenaktion des Körpers. Im gleichen Maße nimmt auch die Wirkungslosigkeit zu. Kalter Kaffee ist besser als reines Wasser, das an sich vielleicht das gesündeste Durstgetränk bleibt. Aber ebenso zu empfehlen sind alle Fruchtsäfte, da diese fast durchweg mit dem durststillenden Hauptzweck noch die Möglichkeit verbinden, gesundheitsfördernd zu sein. Die Säfte aller unserer Beerenobststräucher erfüllen diesen Zweck. Darüber hinaus bewähren sich aber auch Abgüsse auf einzelne Kräuter, z. B. auf Brombeerblätter, Lindenblüten, getrockneten Waldmeister und Pfefferminze. Man stellt diese Tees weniger stark wie zu Heilzwecken her und erhält dann beste Gegendurstgetränke". Dr. H.

*

Weiße gewaschene Spitzen

werden angenehm steif, wenn sie vor dem Plätten mit süßer Milch und einem reinen Schwamm angefeuchtet wurden. Dadurch bekommen die Spitzen auch einen gelblichen Schein, als ob sie „echt" wären.

Quälendes Hautjucken bei Gelbsucht

wird oft durch Waschungen des Körpers mit Essigwasser wohltuend bekämpft. Man mischt 1 Liter Wasser mit 2 bis 3 Eßlöffeln gewöhnlichem Essig und reibt damit den Kranken mit Hilfe eines Waschlappens ganz ab. Danach tritt oft auffallende Besserung ein.

Urinverhaltung

ist oft eine Folge von Erkältungen der Unterleibsorgane. Wird durch Trinken von warmem Kamillentee sowie durch Anwendung feuchtwarmer Umschläge oder sehr warmer Sitzbäder eine Besserung nicht alsbald erzielt, so frage man unverzüglich einen Arzt um Rat.

Alpdrücken

ist die Folge von Atemnot. Als Ursache kommt der Druck des überladenen Magens auf bestimmte Nervengruppen in Frage. Auf jeden Fall sind alkoholhaltige Getränke und schwere Schlafdecken und Federbetten aus vorbeugenden Gründen zu vermeiden. An Stelle von Kaffee oder Tee sollen Kamillen- und Lindenblütentee treten.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.